



412714S-2025



河南德荣清真食品有限公司企业标准

Q/HDQS 0001S-2025

油炸肉制品

2025-09-11 发布

2025-09-11 实施

河南德荣清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南德荣清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毕小惠、李嘉利。

HN
QB

油炸肉制品

1 范围

本标准规定了油炸肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻) (牛肉、牛肝、牛板筋、牛蹄筋、牛心、牛皮、牛肚、鸡肉、鸭肉中的一种) 为主要原料, 经解冻或不解冻、修整分割, 加入大豆分离蛋白、谷朊粉、白砂糖、食用盐、老抽(酿造酱油)、料酒、香辛料(姜、花椒、胡椒、蒜、辣椒、丁香、草拨、月桂叶、草果、豆蔻、高良姜、圆叶当归、山奈、肉豆蔻、砂仁、桂皮、八角、孜然、小茴香中的一种或几种)、藤椒、柠檬、酿造酱油(含焦糖色)、郫县豆瓣、味精、芝麻、食用植物油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、饮用水、麦芽糖浆中的一种或几种, 添加或不添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠, 双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠(呈味核苷酸二钠)、辣椒红、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠)、复配增稠剂(卡拉胶、瓜尔胶、氯化钾)、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、卡拉胶、瓜尔胶、亚硝酸钠、红曲红、食品用香精中的几种, 腌制滚揉、卤制、切粒/切条/拉丝、烘烤或不烘烤、油炸、拌料[麻辣粉、白砂糖、青花椒、红花椒、辣椒油(红油)、辣椒红、芝麻、食品用香精中的一种或几种]或不拌料、冷却(自然晾凉)、包装、杀菌而成的油炸肉制品。

按原料不同, 产品分为: 油炸牛肉(灯影牛肉丝、牛肉粒、牛肉条)、油炸牛肝、油炸牛板筋、油炸牛蹄筋、油炸牛心、油炸牛皮、油炸牛肚、油炸鸡肉、油炸鸭肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻) (牛肉、牛肝、牛板筋、牛蹄筋、牛心、牛皮、牛肚、鸡肉、鸭肉) 应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.2 饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料、麻辣粉、青花椒、红花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 郫县豆瓣应符合 GB 2718 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.11 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

- 2.1.14 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油、老抽（酿造酱油）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 复配水分保持剂，复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.21 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.25 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.34 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.35 藤椒、柠檬应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.36 辣椒油（红油）应符合 SB/T 11192 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下用观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 65	GB 5009. 3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 10. 0	GB 5009. 44
酸价 ^a (以脂肪计, KOH), mg/g	≤ 3. 0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100 g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 45 (仅限油炸牛肝、油炸牛心、油炸牛肚) 0. 25 (其他产品)	GB 5009. 12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0. 5 (仅限油炸牛肝) 0. 1 (其他产品)	GB 5009. 15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3. 0	GB 5009. 26
^b 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
^b 磷酸盐【以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计】, g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256
^b 双乙酸钠, g/kg	≤ 3. 0	GB 5009. 277
^b 亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009. 33
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5. 0 (仅限烘烤工艺的产品)	GB 5009. 27
注 1: a 酸价指标不适用于使用郫县豆瓣和酸性配料及调节剂的产品。 b 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (仅限防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1; 注 2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.17 执行。 b 仅适用于以牛肉、牛肝、牛板筋、牛蹄筋、牛心、牛皮、牛肚为主要原料制成的产品。 n: 为同一批次产品应采集的样品件数；c: 为最大可允许超出 m 值的样品数；m: 为微生物指标可接受水平的限量值；M: 为微生物指标的最高限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

油炸肉制品是以鲜(冻)(牛肉、牛肝、牛板筋、牛蹄筋、牛心、牛皮、牛肚、鸡肉、鸭肉中的一种)为主要原料,经解冻或不解冻、修整分割,加入大豆分离蛋白、谷朊粉、白砂糖、食用盐、老抽(酿造酱油)、料酒、香辛料(姜、花椒、胡椒、蒜、辣椒、丁香、草拨、月桂叶、草果、豆蔻、高良姜、圆叶当归、山奈、肉豆蔻、砂仁、桂皮、八角、孜然、小茴香中的一种或几种)、藤椒、柠檬、酿造酱油(含焦糖色)、郫县豆瓣、味精、芝麻、食用植物油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、饮用水、麦芽糖浆中的一种或几种,添加或不添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠,双乙酸钠、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠(呈味核苷酸二钠)、辣椒红、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠)、复配增稠剂(卡拉胶、瓜尔胶、氯化钾)、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、卡拉胶、瓜尔胶、亚硝酸钠、红曲红、食品用香精中的几种,腌制滚揉、卤制、切粒/切条/拉丝、烘烤或不烘烤、油炸、拌料[麻辣粉、白砂糖、青花椒、红花椒、辣椒油(红油)、辣椒红、芝麻、食品用香精中的一种或几种]或不拌料、冷却(自然晾凉)、包装、杀菌而成的油炸肉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南德荣清真食品有限公司